

Programm Jahrestreffen 2022 in Heidelberg

Freitag, den 16.09.2022

Ort: Jugendherberge Heidelberg, Tiergartenstraße 5, 69120 Heidelberg

- Ab 13:00 Uhr kann in der Unterkunft eingchecked werden
- Ab dann gilt ankommen, Zimmer beziehen
- Ab 18:30 Uhr seid ihr zum Italiener Ristorante Roseto (Tiergartenstraße 9) eingeladen

Tagungsplanung für Samstag, den 17.09.2022

Tagungsort: Marsilius Kolleg, im Neuenheimer Feld 130.1, 691290 Heidelberg

- Ab 7:00-8:45 Uhr Frühstück
- Ab 9:00 Uhr Begrüßung und Start in das Tagungsprogramm
- 9:30 – 11:00 Uhr Fachmedizinischer Vortrag zu LHON
- 11:00 – 12:00 Uhr Präsensvorstellung CHIESI und Gensight
- 12:00 – 13:00 Uhr LHON International (IMP)
Vorstellung europäischer LHON Selbsthilfevereine
- Um ca. 13 Uhr Mittagspause
- 14:00 – 15:30 Uhr Vereinsmitgliederversammlung
- 15:30 – 16:00 Uhr Kaffeepause
- 16:00-18:00 Uhr Offener Programmpunkt (Vorschläge willkommen)
z.B. Motivierender Vortrag, Hilfsmittel, persönliche Geschichten (Ausbildung, Sport, Beruf), Vorstellung LHON-Patientenregister, Workshop etc.
- Etwa ab 18:00 Abendessen in der Kulturbrauerei

Tagesplanung für Sonntag, den 18.09.22

- 07:00 – 10:00 Uhr Frühstück
- Bis 10:00 Uhr Auschecken (Gepäckraum verfügbar)
- Nach 10:00 Uhr Erkundung von Heidelberg
- Besuch von Karl Lebers Grabstätte
- Necker Tour -Schiffrundfahrt
- Ab ca. 14:00 Uhr offener Anschluss (z.B. Mittag, Café)

19.09.2022 Der 3. LHON Awareness-Day!

- IMP online Veranstaltung
- Eigene online Veranstaltung
- Grüne Gebäude illuminieren u.a. in Heidelberg

Anmeldung zum 8. Jahrestreffen - LHON Deutschland e.V. von 16. - 18.09.2022 im der Jugendherberge Heidelberg (Tiergartenstraße 5)

Ich melde mich **bis zum 15.08.2022** zum LHON Deutschland e.V. Jahrestreffen verbindlich an:

Vollständiger Name:

Telefonnummer:

E-Mail-Adresse:

- ☐ Ich bin ein reguläres Vereinsmitglied
- ☐ Ich bin ein ermäßigtes Vereinsmitglied oder eine Begleitperson für ein Vereinsmitglied

Zur Übernachtung reserviere ich eine Übernachtung am und in Zimmerkategorie:

- ☐ Freitag ☐ Samstag
- ☐ ein Einzelzimmer ☐ ein Doppelzimmer ☐ ein Mehrbett Zimmer
- ☐ Ich komme als Tagesgast

Ich habe den besonderen Wunsch ans Essen:

- ☐ Vegetarisch ☐ Vegan ☐ Keine Wünsche

Für den Restaurantbesuch am Samstag kann aus folgenden Menüs (siehe Seite 2) ausgewählt werden. Das Menü mit den meisten Stimmen wird für diesen Tag ausgewählt. Vegetarische und vegane Alternativen sind davon ausgenommen

- ☐ Menü 1 ☐ Menü 2 ☐ Menü 3 ☐ Menü 4

Ich nehme teil an:

- ☐ am gemeinsamen Abendessen am Freitag ab 18:30 Uhr (Wo? Tiergartenstr. 9).
- ☐ am Tagungsprogramm am Samstag im Marsilius-Kolleg (Neuenheimer Feld 130).
- ☐ an der ordentlichen Mitgliederversammlung am Samstag.
- ☐ an der Stadt-Erkundung Heidelberg am Sonntag.
- ☐ Sowie an einer Neckar-Rundfahrt am Sonntag ab ca. 11 -12 Uhr.
- ☐ Auch Sonntagmittag möchte ich noch etwas speisen.

Allgemeine Informationen

meine Teilnahmegebühr in Höhe von 100 € bzw. 50 € bei Ermäßigung oder Begleitung oder 25 € für Tagesgäste überweise ich auf das Vereinskonto: Konto IBAN: DE59 8306 5408 0004 1366 16 bei der Deutschen Skatbank

- ☐ Ich habe zur Kenntnis genommen, dass meine Teilnahme am Jahrestreffen erst dann als gesichert gilt, wenn die Anmeldung per Mail bestätigt ist und meine Teilnahmegebühr überwiesen ist. In diesem Jahr müssen wir vermutlich erneut aufgrund der aktuellen Abstandsvorschriften die mögliche Teilnehmerzahl begrenzen und vergeben daher die Plätze nach Eingang der Anmeldung und Zahlungseingang der Teilnahmegebühr.

Datum und Unterschrift

Menüübersicht der Kulturbrauerei für den 17.09.

Menü 1:

Rustikale Vorspeisenbretter am Tisch serviert mit:
Pfälzer Hausmacherwurst, angemachtem Frischkäse,
kaltem Braten, Käse,
Tomaten, Gurken, Landbrot & Butter

Zartes Schweinefilet mit Pilzrahmsoße, saisonalem
Gemüse und hausgemachten Spätzle

Vegetarische Alternative (auch vegan möglich):
Mediterraner Gemüseauflauf überbacken mit
Schafskäse und Crème Fraîche

Erdbeeren mit Vanilleeis

Menü 2:

Saisonaler Salat mit
Oliven-Balsamico-Dressing, Croutons und Coppa di
Parma

Zwiebelrostbraten am Stück gebraten mit saisonalem
Gemüse und hausgemachten Spätzle

Vegetarische Alternative (auch vegan möglich):
Mediterraner Gemüseauflauf überbacken mit
Schafskäse und Crème Fraîche

Hausgemachtes Tiramisu

Menü 3:

Tomatensuppe mit Croutons

Tischbüffet mit:
Krustenbraten vom schwäbisch-hällischem Landschwein auf
Sauerkraut
Speck-Semmelknödel
Geschmorte Ochsenbacke auf saisonalem Gemüse
hausgemachte Spätzle
Gebratenem Zander auf Blattspinat
Butterkartoffeln

Vegetarische Alternative (auch vegan möglich):
Mediterraner Gemüseauflauf überbacken mit
Schafskäse und Crème Fraîche

Topfenschaum mit saisonalen Früchten

Menü 4:

Kleiner saisonaler Salat mit Oliven-
Balsamico-Dressing und Croutons

Tischbüffet mit:
Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein auf
Sauerkraut
Speck-Semmelknödel
Wiener Schnitzel mit Butterkartoffeln
Knusprige Ente auf Rotkraut
Kartoffelpüree

Vegetarische Alternative (auch vegan möglich):
Mediterraner Gemüseauflauf überbacken mit
Schafskäse und Crème Fraîche

Apfelstrudel mit Vanilleeis